

## Environnement | L'alimentaire aquitain table sur le développement durable



**Pour les entreprises du secteur agroalimentaire d'Aquitaine des secteurs coopératif et privé, la notion de durable va bien au-delà d'une semaine thématique. Treize d'entre elles, pionnières en la matière, sont déjà entrées dans la démarche, et celle-ci fait l'objet d'une méthode "Destination Développement Durable" (3D) qui sera proposée à l'ensemble des acteurs de ce secteur. Le colloque qui était organisé au Conseil régional d'Aquitaine par l'ARDIA (Association Régionale des Industries Alimentaires), la Fédération Régionale des Coopératives Agricoles, et l'AFNOR a montré que le développement durable véritable doit être mis en oeuvre à tous les échelons, y compris celui de la distribution. Celle-ci qui est au contact du destinataire final c'est-à-dire le consommateur, et dont le souci numéro un est "de faire du chiffre" joue même parfois un rôle d'accélération du mouvement.**

En tout cas le durable hexagonal, cultivé et programmé par les politiques et par le gouvernement à l'issue du Grenelle de l'Environnement avant l'explosion de la crise reste dans l'air du temps et semble poursuivre son chemin sans la moindre correction.

### Points de vue

Et là, on ne peut s'empêcher de songer à l'avertissement de Claude Allègre devant les producteurs de fruits et légumes au Sifel d'Agen: "évitons de nous mettre des ficelles aux pattes!" (cf:Paysud.com). Le président de l'ARDIA Alain Cougrand, allait un peu dans le même sens tout en reconnaissant la nécessité de produire dans de bonnes conditions environnementales: "les contraintes ont un coût, et il faut les valoriser. Les démarches progressistes sont souhaitables à condition qu'au niveau mondial tout le monde joue le jeu". Néanmoins, pour le président de la Fédération Régionale des Coopératives, Jean-Pierre Reynault, "le durable ça marche", et il est possible d'en faire "un outil de pilotage stratégique pour nos entreprises". Le président de la Région Aquitaine, Alain Roussset, y croit lui-aussi, et il était venu le dire tout en soulignant le soutien du Conseil régional à l'ouverture du colloque.

Les experts voient des similitudes entre la démarche 3D et les dispositions récentes en matière de traçabilité et de sécurité alimentaire qui ont bénéficié aux consommateurs mais aussi au fonctionnement rationnel des entreprises.

Comme l'a dit également JP Reynault, le durable "ce n'est pas se colorier en vert", c'est "mettre en oeuvre un véritable projet d'entreprise". Mais, concrètement qu'est-ce que le développement durable pour une entreprise de l'agroalimentaire? Le fonctionnement doit prendre en compte "la protection de l'environnement, une production de qualité suivie, une organisation rentable, la santé et la sécurité du personnel, l'audace dans l'innovation, le respect de la législation, "l'employabilité assurée"...

Des principes bien sûr qui exigent contrôles et certification et "rapport aux parties prenantes". De leur côté, les représentants de la grande distribution (Auchan, Carrefour, Système U) ont témoigné de leur stratégie en la matière, non sans souligner la lourdeur administrative et règlementaire des contraintes. Au moment de la discussion, un intervenant se présentant en tant que " paysan landais" déplorait par ailleurs la politique de la distribution à l'égard du label rouge notamment, et ajoutait:"la durabilité c'est aussi d'avoir des paysans demain. Or, ils sont en voie de disparition". Car la notion de production durable ne semble guère, jusqu'à présent, se traduire par des prix plus rémunérateurs pour les agriculteurs, même si les études (faites avant la crise) indiquent que le consommateur est prêt à payer légèrement plus.

## 80 entreprises en 3D fin 2009

Les entreprises d'Aquitaine déjà entrées dans la démarche 3D sont: Socave (fraise), Martine Spécialités (pâtisseries surgelées), Unidor (vin) en Dordogne; Les Vignerons de Tutiac (vins) , Union Prodifu (vin) en Gironde; Sikig (kiwi), Excel Foie Gras, Aquallande (poissons), les Vignerons landais de Tursan dans les Landes;Odélis (fruits et légumes), Unicoque (noisette), Les Vignerons de Buzet (Lot-etGaronne); Pierre Oteiza (porc et salaisons) dans les Pyrénées-Atlantiques. L'expérience des ces treize entreprises était présentée dans un film vidéo réalisé avec la contribution du CECA. On estime qu'à la fin de l'année 80 entreprises de l'alimentaire devraient être entrées dans la démarche 3D.

Le colloque qui se déroulait dans la salle des séances plénières du conseil régional confortablement garnie s'est achevée avec la scénette "On sème" des jeunes élèves du collège Jean Moulin de Marmande, déjà récompensés au plan national dans un concours sur le thème du réchauffement climatique, et qui visent maintenant la consécration européenne.

*Photos : [aqui.fr](http://aqui.fr)*

G.G.

Gilbert Garrouty

*Crédit Photo : [Aqui.fr](http://Aqui.fr)*

*Publié sur [aqui.fr](http://aqui.fr) le 03/04/2009*

*[Url de cet article](#)*